

*N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26*

| | |
|---|---|
| Dates : | Mercredi 16 Mars 2022<br>**A Lyon** |
| Tarif TTC :<br>Tarif HT: | 258,00 €uros TTC<br>215,00 €uros HT |
| Durée : | 1 jour - 7 heures |
| Coût Heure/Stagiaire : | 30,71 € HT |
| Effectif minimum : | 8 |
| Effectif maximum : | 20 |

# SAVOIR DEGUSTER LES BIERES – NIVEAU 1

# CONNAISSANCE DES STYLES DE BIERES, DEGUSTATION ET ANALYSE SENSORIELLE

## Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

► Revendeurs : cavistes, épiceries fine- CHR : barman, restaurateurs, sommeliers- Brasseurs -Porteurs de projets création brasserie

## Pré-requis

► Aucun

## Objectifs du stage

► Approcher la spécificité des techniques de brasserie en fonction des critères qualitatifs, des matières premières

► Déguster les bières avec méthode

## Lieu de l'action et organisation pratique

► **Château de Montchat 51 rue Charles Richard 69003 LYON**

## Accessibilité :

► L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

## Délai d'accès :

► Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

## Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

## Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

► La formation est animée par Elisabeth Pierre, Zythologue

## Modalités d'évaluation à l'issue de la formation

►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

## A l'issue de la formation

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.




Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com



SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94




# Programme

## Connaissance Produit

**Thème :** Les fondamentaux : culture brassicole et élaboration des bières

**Objectifs** : Comprendre l'élaboration des bières pour l'expliquer, distinguer les différents styles de bières, les présenter, les conseiller.

**Contenus** :
- Ingrédients
- Techniques de brassage et de fermentation
- Tendances marché : dimension historique et actuelle : styles traditionnels et néo styles

Cette journée intègre une approche technique de la production mise en perspective avec la dimension historique et actuelle des styles, afin de faciliter la compréhension des styles.

## Déguster les bières

**Thème** : La dégustation appliquée aux bières

**Objectif** : savoir parler des bières à travers leur dégustation

**Contenus** : Approche sensorielle : familles aromatiques, défauts, descripteurs des bières.

Analyse organoleptique d'une bière, identification des défauts, base des règles de service

Chaque stagiaire pourra acquérir– à tarif préférentiel - la **« Petite Encyclopédie de la bière »** écrite par l'intervenante, **Madame Elizabeth Pierre**, zythologue.







Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com



SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94